Zuppa di verdure

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	15 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombiSteamer V6000 PowerSteam dal 2022

con verdure a radice arrosto

Verdure a radice

600 g di verdure a radice
(ad es. barbabietola, carote,
sedano o topinambur)

2 scalogni

Zuppe

800 ml di acqua

100 g di burro

100 g di panna acida

100 ml di panna

1 CM di sale

un po' di pepe

un po' di succo di limone

Guarnizione

alcuni fiori commestibili

un po' di sesamo nero

un po' di olio d'oliva

Verdure a radice

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda con vapore a 230 °C.

Preparare le verdure e tagliarle a pezzi di circa 2 cm. Pelare gli scalogni e dividerli in quattro parti.

Versare in una terrina in vetro temprato e arrostire con Power aria calda con vapore per 15 minuti.

Zuppa

In una pentola portare a ebollizione tutti gli ingredienti fino al sale incluso e condire con pepe e succo di limone. Aggiungere le verdure a radice e frullare fino a ottenere una vellutata.

Guarnizione

Versare la zuppa nei piatti fondi e decorare con fiori commestibili, sesamo nero oppure olio d'oliva.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore

Inserire l'alimento.

Power aria calda con vapore 230 °C per 15 Min.

Consigli

Le verdure a radice possono essere sostituite con la zucca.

Accessori

Terrina in vetro temprato

Frullatore a immersione

Ulteriori informazioni

Creata il	31.05.2022